



411885S-2022



漯河骊轩食品有限公司企业标准

Q/LLS 0003S-2022

液态调味料

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

漯河骊轩食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河骊轩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢永广、袁大伟。

H N

Q B

液态调味料

1 范围

本标准规定了液态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、浓缩苹果（清）汁、浓缩柠檬（清）汁、浓缩山楂（清）汁、柠檬浓浆、番茄酱、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、植物油（大豆油、芝麻油中的一种或几种）、蚝油、芥末、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮中的一种或几种）、辣椒（粉）、芝麻、海产品抽取液调味料（水、鲤鱼干、干海带）、酵母抽提物、大蒜中的几种为原料，辅以辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米变性淀粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、赤藓红、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、鸡粉调味料、鸡肉膏香精、鸡肉味香精、酱油香精、番茄粉末香精、甜橙香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液体调味料。

产品根据添加原料不同可分为：红烧酱汁调味料、白酱露调味料、辣鲜露调味料、芥末沙拉汁调味料、鸡汁调味料、蒸鱼豉油调味料、橙汁调味料、蚝油汁调味料、番茄沙司汁调味料、香辣汁调味料、柠檬沙拉汁调味料、白灼汁调味料、糖醋汁调味料、海鲜捞汁调味料、苹果凉拌汁调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 浓缩苹果（清）汁、浓缩柠檬（清）汁、浓缩山楂（清）汁、柠檬浓浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 2716 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.23 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、辣椒、大蒜）、辣椒（粉）、大蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.28 鲤鱼干应符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.31 玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.43 鸡肉膏香精、番茄粉末香精、鸡肉味香精、酱油香精、番茄粉末香精、甜橙香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体，允许有少量聚集物、沉淀	取适量试样，倒入玻璃器皿中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

^a 适用于使用该食品添加剂的产品检验；

^b 适用于使用浓缩苹果（清）汁、浓缩柠檬（清）汁、浓缩山楂（清）汁的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽的着色剂）混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大用量比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、浓缩苹果（清）汁、浓缩柠檬（清）汁、浓缩山楂（清）汁、柠檬浓浆、番茄酱、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、植物油（大豆油、芝麻油中的一种或几种）、蚝油、芥末、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮中的一种或几种）、辣椒（粉）、芝麻、海产品抽取液调味料（水、鲤鱼干、干海带）、酵母抽提物、大蒜中的几种为原料，辅以辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米变性淀粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、赤藓红、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、鸡粉调味料、鸡肉膏香精、鸡肉味香精、酱油香精、番茄粉末香精、甜橙香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液体调味料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河骊轩食品有限公司